CARNE AL RELISH®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Con el apoyo de Grupo Chefs del campo

RELISH®

Es un conjunto de cuatro herramientas especializadas para preparar carne al relish. Cada una tiene un uso específico y un tiempo determinado para su uso. En este manual de instrucciones se explica como usar estas herramientas en la preparación de carne al relish. Esta es la receta oficial realizada con el apoyo de Grupo Chefs de apoyo del campo que inventaron esta receta ya hace más de 50 años.

ADVERTENCIAS

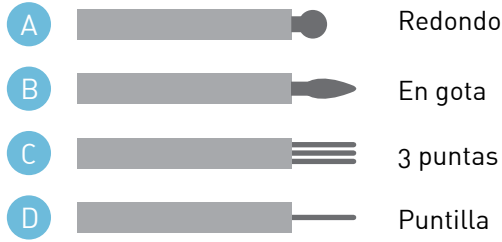
Antes de usar estas herramientas siempre debe lavarlas con vinagre y agua. No aplicarles jabón.
De igual forma debe lavarlas después de usarlas.
Si les deja residuos durante mucho tiempo se pueden deteriorar y dañará la carne a consumir.

Después de lavarlas debe secarlas con una toalla seca y no debe permitir que estas se mojen después o permanezcan mojadas ya que podrán oxidarse.

Use estas herramientas solamente para preparar Carne al **RELISH**® tal como lo indican las instrucciones y no las deje al alcance de los niños.

INSTRUMENTOS REQUERIDOS

1. RELISH®



2. CARNE

Debe ser lomo o punta de anca

3. RECIPIENTES

Plástico

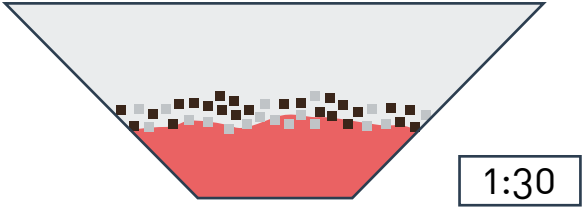
Sartén con teflón

4. CONDIMENTOS

AjoSal Pimienta Universal Otros al gusto

1 Dejar una hora la carne al aire libre

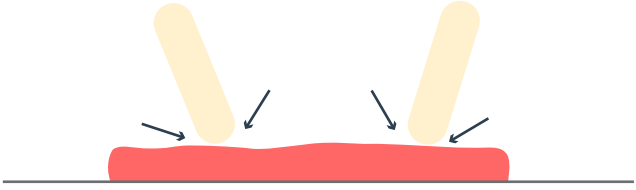
2 Dejar 1 hora y 30 minutos la carne en un recipiente plástico con ajosal y pimienta que tapen la carne



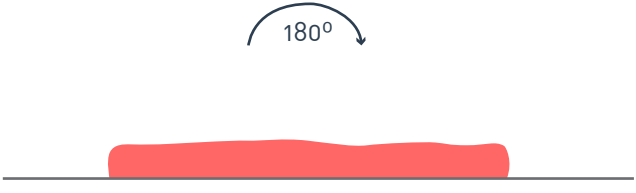
3 Sacar la carne y lavarla con agua levemente

4 Ponerla sobre la mesa a secar 5 minutos

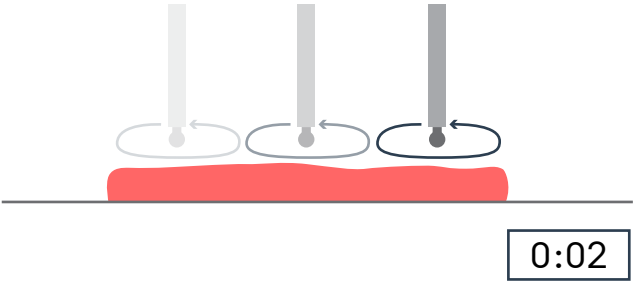
5 Con los dedos aplanar la superficie por ambos lados hasta sentirla semiuniforme



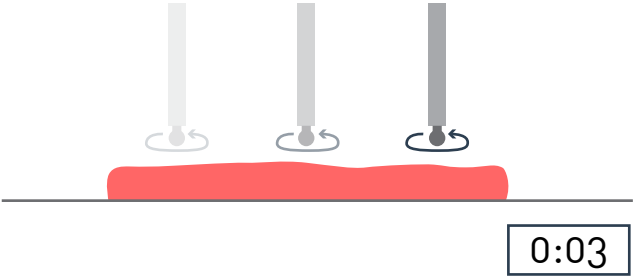
6 Voltear la carne



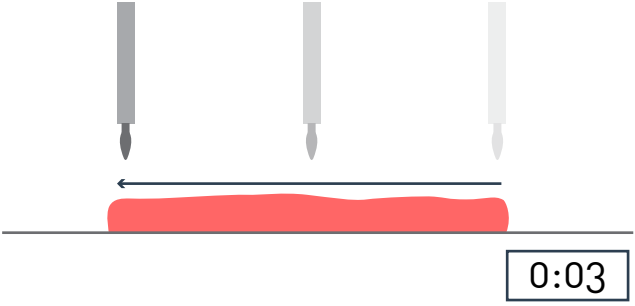
7 Con el **RELISH**® redondo hacer círculos sobre la carne durante 2 minutos



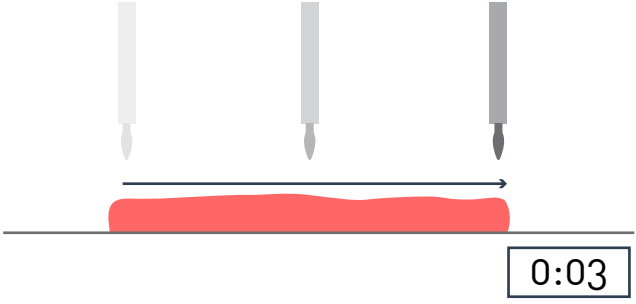
8 Repasar la carne con el **RELISH**® redondo haciendo círculos más pequeños durante 3 minutos



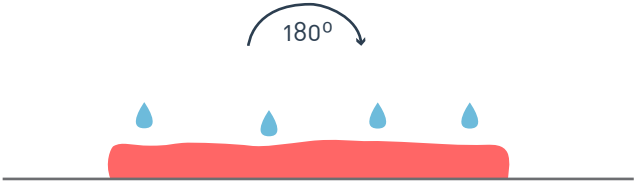
9 Con el **RELISH**® en gota hacer líneas rectas en un mismo sentido durante 3 minutos



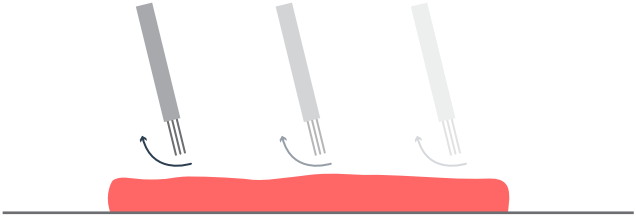
10 Con el **RELISH**® en gota hacer líneas rectas en el sentido opuesto durante 3 minutos



11 Voltear la carne y hecharle un poco de agua

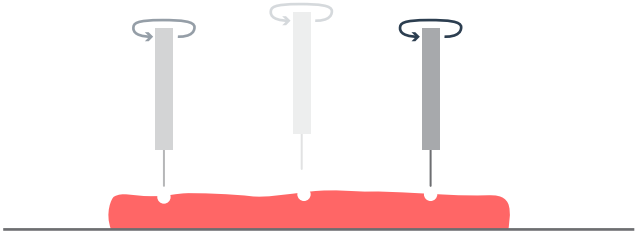


12 Con el **RELISH**® 3 puntas rasgar levemente la carne en un mismo sentido dutante 5 minutos



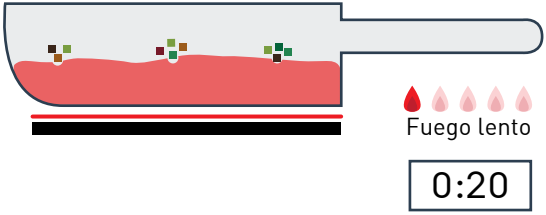
0:05

13 Con el **RELISH**® puntilla abrir artos huecos pequeños de forma aleatoria en la carne



14 Poner condimentos al gusto y universal en los huecos abiertos en la carne

15 Poner a fuego lento a cocinar la carne en el sartén con teflón con aceite al gusto durante 20 minutos



16 Sacarla del sartén la carne cocinada y servir con acompañamientos al gusto

RELISH®